

## PIWI Rotwein 2013

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

### Vergleich verschiedener PIWI Rotweinzüchtungen aus Klosterneuburg

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2005	
Lesedatum: 15.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

2,5 g/hl Preziso Mazeration rot		
Hefe: Actiflore F 5	Gärtemperatur ca 19° C	Maischegärung
Angereichert auf 19,5° KMW		

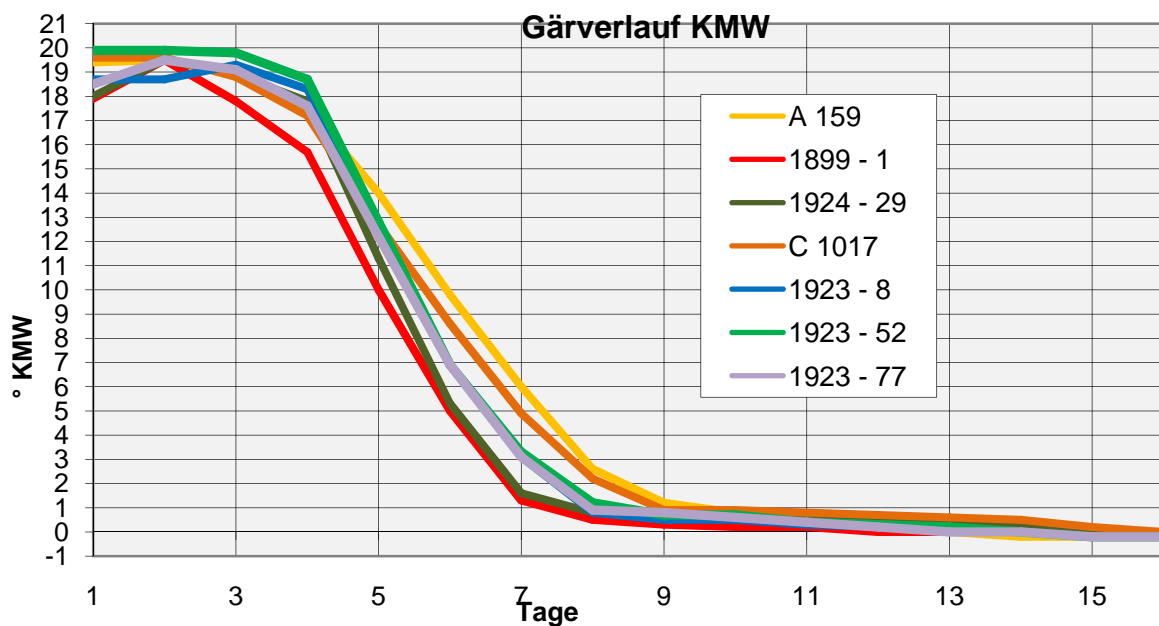
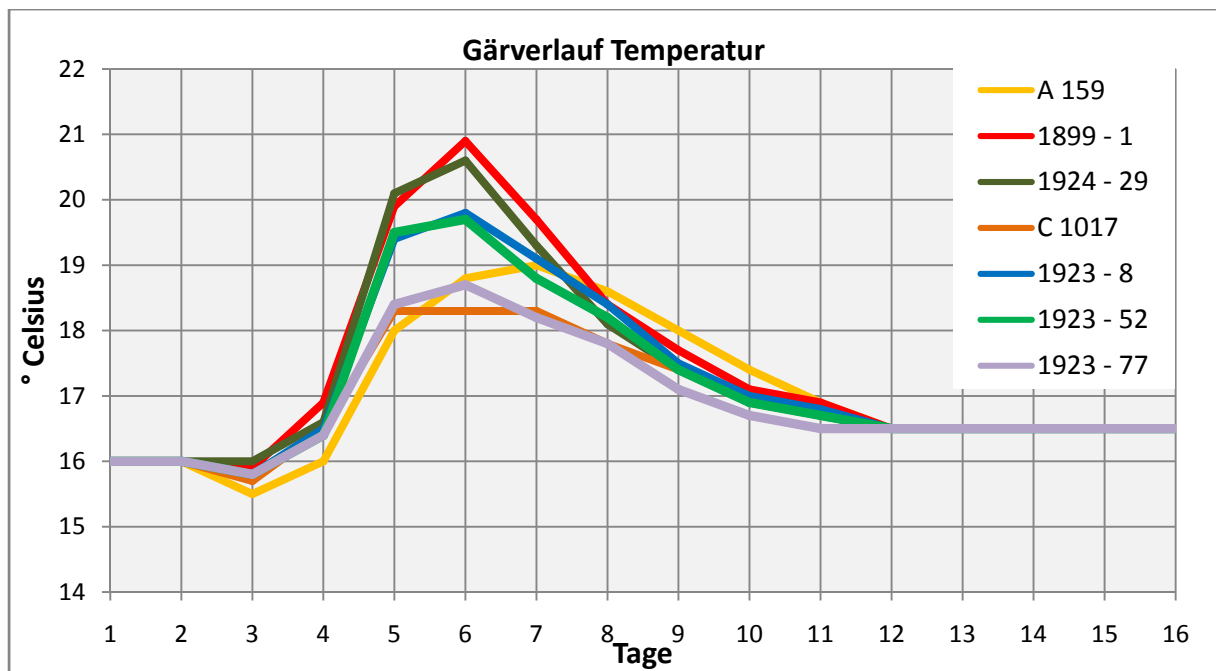
	KMW	Gesamtsäure	pH Wert
A 159	19,2	7,2 g/l	3,30
1899 – 1	17,9		
1924 – 29	17,6	11,3 g/l	3,27
C 1017	19,3	6,2 g/l	3,43
1923 – 8	18,4	9,7 g/l	3,25
1923 – 52	19,5	10,3 g/l	3,20
1923 – 77	18,3	10,7 g/l	3,09

Durchführung

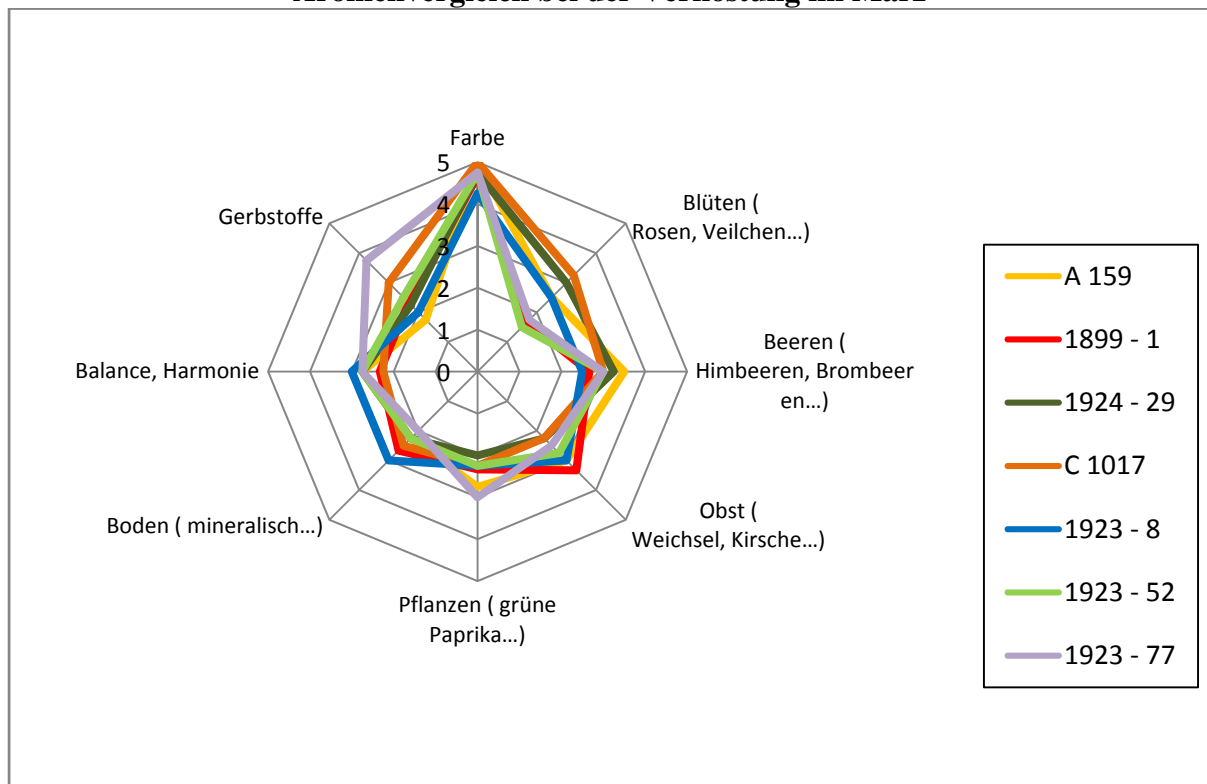
Vergoren im 60 l Maischefaß. Die Maische wurde 3 Mal am Tag untergestossen. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Alle Varianten wurde nach der Pressung BSA Bakterien Malostar Fruit zugesetzt. Nach Ende des Biologischen Säureabbaues – ca 6 Wochen – wurden alle Varianten umgezogen. Die erste Schwefelung erfolgte 3 Wochen nach dem Umziehen. 1899 – 1 hatte extrem „sulziges“ Traubenmaterial, sodass es nicht möglich war, Most für die Säurebestimmung zu bekommen. Unterstossen der Maische war auch erst in der Hauptgärung möglich. 1899 – 1 wurde nach dem BSA auf 6,0 g/l entsäuert. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20-Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach biologischem Säureabbau

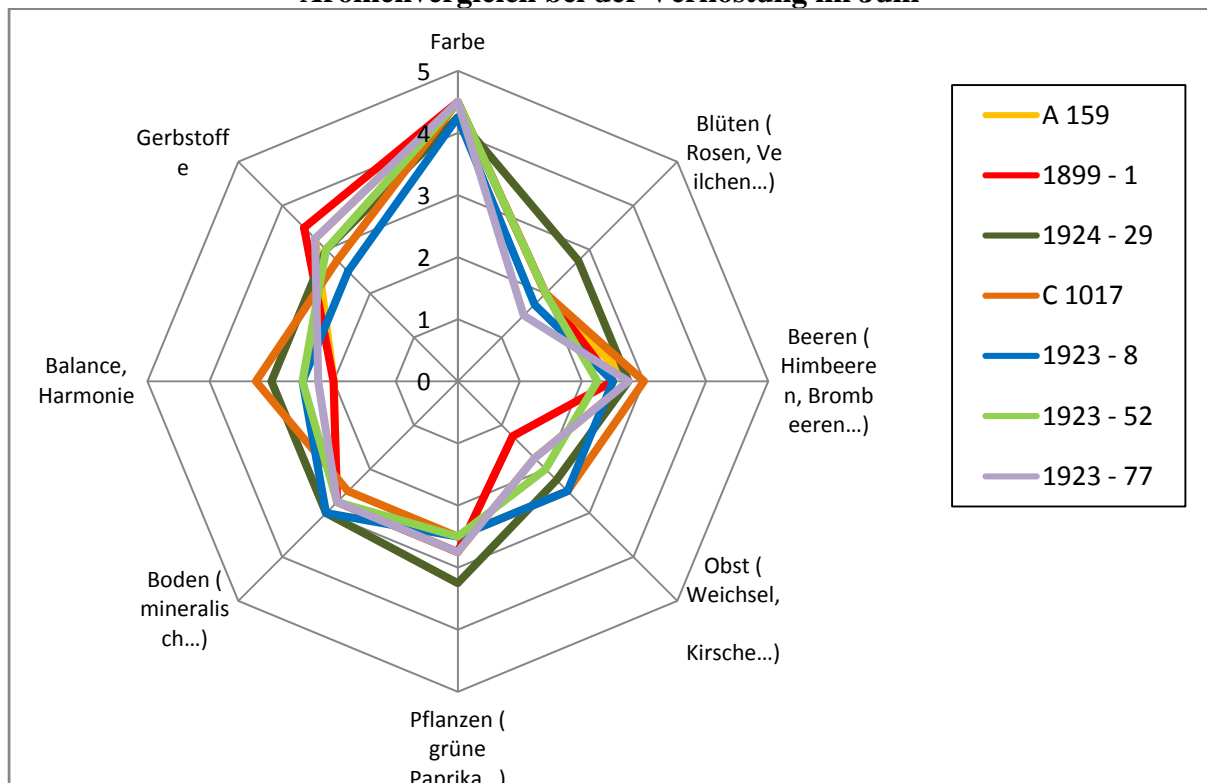
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
A 159	16 Tage	13,2 %	0 g/l	5,2 g/l	3,63	1,4	0,2	1,4
1899 - 1	16 Tage	12,5 %	0,8 g/l	7,4 g/l	3,19	2,4	0,2	3,0
1924 - 29	16 Tage	12,7 %	0,2 g/l	5,6 g/l	3,76	1,6	0,2	3,2
C 1017	16 Tage	12,9 %	0 g/l	4,6 g/l	3,74	1,1	0,2	1,5
1923 - 8	16 Tage	13,1 %	0 g/l	5,2 g/l	3,58	1,5	0,2	2,1
1923 - 52	16 Tage	13,4 %	0 g/l	4,8 g/l	3,78	1,3	0,2	2,1
1923 - 77	16 Tage	13,0 %	0,2 g/l	6,0 g/l	3,52	1,7	0,2	2,1



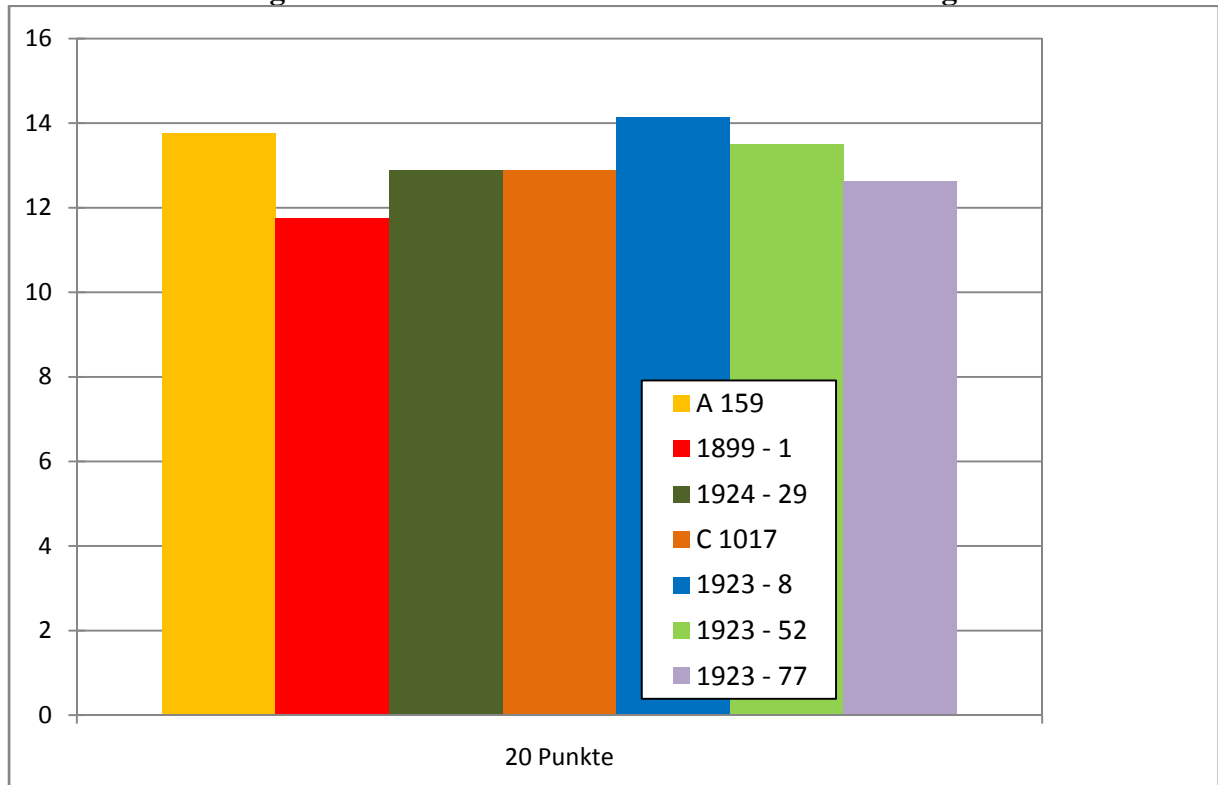
### Aromenvergleich bei der Verkostung im März



### Aromenvergleich bei der Verkostung im Juni



**Bewertung nach dem 20 Punkte Schema bei der Verkostung im März**



**Bewertung nach dem 20 Punkte Schema bei der Verkostung im Juni**

